

Programme de nettoyage-en-place (N.E.P) et d'hygiène du pis

☐ **Préparation avant la traite Kleen & Dri**

Enlevez l'excès de saleté des trayons. Éjectez les premiers jets. Nettoyez les trayons à l'aide d'une serviette humide **Kleen & Dri**, en faisant des mouvements circulaires. Nettoyez le bout des trayons. Lorsque le trayon est gorgé de lait, installez l'unité de traite.

☐ **Préparation avant la traite avec serviettes de papier**

Portez des gants de latex ou de nitrile. Utilisez ________ml (oz) de ______________________ dans ________litres d'eau tiède. Trempez une serviette de papier dans la solution et nettoyez soigneusement les trayons. Jetez la serviette. Asséchez bien chaque trayon au moyen d'une nouvelle serviette de papier. Jetez la serviette.

☐ **Bain de trayon après la traite**

Immédiatement après la traite, appliquez le bain de trayon__________________ sans le diluer.

☐ **Lactoduc ou systèmes de transfert du lait**

Rincez abondamment à l'eau tiède 49°C (120°F), immédiatement après la traite. Drainez.

Lavez avec _________ml (oz) de ___________________ dans ____ litres(gls) d'eau chaude à 71°C (160°F) durant 6 à 10 minutes. Minimum de 20 bouchons. Ne pas permettre à l'eau de descendre sous les 46°C (115°F). Drainez.

Rinçage optionnel à l'eau claire à 43°C (110°F)

Rincez à l'acide avec _________ ml (oz) de ___________________ dans ____ litres(gls) d'eau tiède à 43°C (110°F). Faites circuler durant 2 à 3 minutes. Drainez.

Assainissez juste avant la traite avec _________ml (oz) de ___________________ dans ____ litres(gls) d'eau froide. Faites circuler durant 2 minutes au moins. Drainez.

☐ **Nettoyage manuel du bassin refroidisseur.**

Rincez abondamment à l'eau tiède 43°C (110°F)

Dans une chaudière de plastique, faites dissoudre _________ml (oz) de ___________________ dans ____ litres(gls) d'eau chaude à 49°C (120°F) **Brossez** toutes les surfaces. Rincez à l'eau froide. Drainez.

Rincez à l'acide avec _________ml (oz) de ___________________ dans ____ litres(gls) d'eau tiède. Faites circuler durant 2 à 3 minutes. Drainez.

Assainissez juste avant l'utilisation avec _________ml (oz) de ___________________ dans ____ litres(gls) d'eau froide. Laissez agir durant 2 minutes au moins. Drainez.

☐ **Nettoyage manuel des ustensiles, chaudières ou composantes.**

Rincez abondamment à l'eau tiède 43°C (110°F)

Brossez les ustensiles abondamment avec _________ml (oz) de ___________________ dissout dans ____ litres(gls) d'eau chaude à 49°C (120°F)

Rincez à l'acide avec _________ml (oz) de ___________________ dans ____ litres(gls) d'eau tiède à 43°C (110°F).

Assainissez juste avant l'utilisation avec _________ml (oz) de ___________________ dans ____ litres(gls) d'eau froide. Laissez agir durant 2 minutes au moins. Drainez.



Programme de nettoyage-en-place (N.E.P)

Nom de la ferme : ______________________________

Adresse : _____________________________________

____

Analyse d'eau : Dureté ________ grains/ppm

pH________ Fer________ PPM

Tampons ________ PPM

Mode d'emploi des produits de nettoyage-en-place

Lactoduc	Bassin refroidisseur
Pré-Rinçage Eau tiède à 38-49°C (100-120°F) requise pour enlever les résidus de lait	Eau tiède à 38-49°C (100-120°F) requise pour enlever les résidus de lait
Lavage ______ ml (oz) de _______________________ ______ litres (gls) d'eau à 71°C (160°F) Température minimale au drainage : 40°C (105°F)	______ ml (oz) de _______________________ ______ litres (gls) d'eau à 71°C (160°F) Température minimale au drainage : 40°C (105°F)
Rinçage ou assainissement à l'acide ______ ml (oz) de _______________________ ______ litres (gls) d'eau à 44°C (100-110°F)	______ ml (oz) de _______________________ ______ litres (gls) d'eau à 44°C (100-110°F)
Assainissement ______ ml (oz) de ________________ (____ ppm) ______ litres (gls) d'eau froide.	______ ml (oz) de ________________ (____ ppm) ______ litres (gls) d'eau froide.

Mode d'emploi des produits de nettoyage manuel

Nettoyage manuel	Informations sur le concessionnaire
______ ml (oz) de _______________________ ______ litres (gls) d'eau à 71°C (160°F) Température minimale au drainage : 40°C (105°F)	AGRO Réfrigération inc. Centre-du-Québec 165, avenue Pie X, Victoriaville, QC G6P 6W2 Téléphone : (819) 752-9288 Fax : (819) 752-9814 agroref@bellnet.ca
Acide ______ ml (oz) de _______________________ ______ litres (gls) d'eau à 44°C (100-110°F)	
Produits spécialisés	
Détergent à lessive : ml (oz) par brassée ____________ Savon à mains désinfectant _____________________ Autre ______________________________________	Spécialiste de route : ____________________________________